

Capítulo 1

Potencial da Região Produtora da “Farinha de Cruzeiro do Sul” para a Indicação Geográfica

Virgínia de Souza Álvares, Joana Maria Leite de Souza, Gregory Santiago de Souza

Introdução



Brasil é um País muito rico em diversidade cultural e biológica, abrigando a maior diversidade vegetal do planeta, com 22% de todas as espécies já descritas no mundo (VASCONCELOS et al., 2003). Certamente a biodiversidade não é sua única riqueza, aliadas a ela estão as populações com suas diversidades étnicas, culturais e conhecimentos tradicionais, chamadas de sociobiodiversidade. Nesse sentido, as indicações geográficas (IGs) contribuem também como uma nova alternativa para a proteção e a defesa da sociobiodiversidade enquanto um patrimônio comum da humanidade (BRASIL, 2009).

A IG é uma estratégia inovadora que constitui uma forma especial de proteção aos produtos e visa, principalmente, distinguir a origem de um produto por meio da identificação da área de produção. Segundo Tonietto (2003), em um mundo de relações econômicas globalizadas,

as IGs possibilitam salvaguardar características locais e regionais dos produtos, valorizando e atestando seus níveis de qualidade, os quais são fruto dos fatores naturais de uma área delimitada e daqueles relacionados à intervenção do homem.

A IG é um ativo intangível que pode representar o primeiro passo para dar ao produto um valor cultural agregado (LIMA et al., 2007). É um direito relativo à propriedade industrial estabelecido na Lei 9.279/1996, que pode ser classificado em dois tipos: indicação de procedência (IP) ou denominação de origem (DO).

De acordo com Brasil (2009), a IP indica o nome geográfico que tenha se tornado conhecido pela produção ou fabricação de determinado produto, ou prestação de determinado serviço; e a DO indica o nome geográfico do local que designa o produto ou serviço, cujas qualidades ou

Indicação
de
Procedência

características se devam, essencialmente, ao meio geográfico, incluídos os fatores naturais e humanos.

Dessa forma, a IP indica a notoriedade do local de origem dos produtos/serviços e a DO a qualidade ou característica relacionada ao local (meio geográfico) de origem.

Uma das vantagens da implantação de uma IG, como citado por Brandão et al. (2012), é criar um vínculo de confiança com o consumidor, que sabe que vai encontrar um produto de qualidade e com características regionais, protegendo contra imitações e utilização fraudulenta os nomes dos produtos e dando garantia aos consumidores, por intermédio da rotulagem, do produto que está sendo adquirido.

Assim, a IG resulta na fidelização do cliente, que identificará, sob a etiqueta da indicação de procedência ou da denominação de origem, um produto de qualidade e com características locais, peculiares a um determinado lugar. Gollo e Castro (2008) afirmam que a IG faz com que o produto ganhe maior competitividade nos mercados interno e internacional, uma vez que o certificado projeta a imagem associada às virtudes e à tipificação, promovendo uma garantia institucional da qualidade, reputação e identidade. Além disso, é uma forma de proteção ao consumidor, que vai comprar um produto

original, com proteção de propriedade intelectual.

Para Arruda (2002), o selo IG assegura que os produtos têm uma história, uma determinada forma de produção local, características determinadas pelo lugar de origem e uma boa reputação ligada às peculiaridades da região.

Indicações geográficas nacionais

Atualmente o Brasil possui 55 pedidos de IGs nacionais concedidos no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi), dentre eles 10 DOs e 45 IPs (Tabela 1) (INPI, 2017).

Tabela 1. Registros de indicações geográficas nacionais concedidos no Inpi.

IG (ano do registro)	Classificação ¹	Produto	Estado/região
Litoral Norte Gaúcho (2010)	DO	Arroz	RS/Sul
Costa Negra (2011)	DO	Camarões marinhos cultivados da espécie <i>Litopenaeus vannamei</i>	CE/Nordeste
Região Pedra Carijó (2012)	DO	Gnaise fitado milonítico	RJ/Sudeste
Região Pedra Madeira (2012)	DO	Gnaise fitado milonítico	RJ/Sudeste
Região Pedra Cinza (2012)	DO	Gnaise fitado milonítico	RJ/Sudeste
Manguezais de Alagoas (2012)	DO	Própolis vermelha e extrato de própolis vermelha	AL/Nordeste
Vale dos Vinhedos (2012)	DO	Vinho e espumantes	RS/Sul
Região do Cerrado Mineiro (2013)	DO	Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído	MG/Sudeste
Ortigueira (2015)	DO	Mel de abelha – <i>Apis mellifera</i>	PR/Sul
Região da própolis verde de Minas Gerais (2016)	DO	Própolis verde	MG/Sudeste
Vale dos Vinhedos (2002)	IP	Vinhos: tinto, branco e espumante	RS/Sul
Região do Cerrado Mineiro (2005)	IP	Café	MG/Sudeste
Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (2006)	IP	Carne bovina e derivados	RS/Sul
Paraty (2007)	IP	Aguardente tipo cachaça e aguardente composta azulada	RJ/Sudeste
Vale dos Sinos (2009)	IP	Couro acabado	RS/Sul
Vale do Submédio São Francisco (2009)	IP	Uvas de mesa e manga	Nordeste
Pinto Bandeira (2010)	IP	Vinhos: tinto, branco e espumantes	RS/Sul
Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais (2011)	IP	Café	MG/Sudeste
Região do Jalapão do Estado do Tocantins (2011)	IP	Artesanato em capim dourado	TO/Norte
Pelotas (2011)	IP	Doces tradicionais de confeitaria e de frutas	RS/Sul
Goiabeiras (2011)	IP	Panelas de barro	ES/Sudeste
Serro (2011)	IP	Queijo minas artesanal do serro	MG/Sudeste
São João del Rei (2012)	IP	Peças artesanais em estanho	MG/Sudeste
Franca (2012)	IP	Calçados	SP/Sudeste
Vales da uva Goethe (2012)	IP	Vinho de uva Goethe	SC/Sul
Canastra (2012)	IP	Queijo	MG/Sudeste
Pedro II (2012)	IP	Opalas preciosas e joias artesanais de opalas	PI/Nordeste
Cachoeiro de Itapemirim (2012)	IP	Mármore	ES/Sudeste
Norte Pioneiro do Paraná (2012)	IP	Café verde em grão e industrializado torrado em grão e/ou moído	PR/Sul

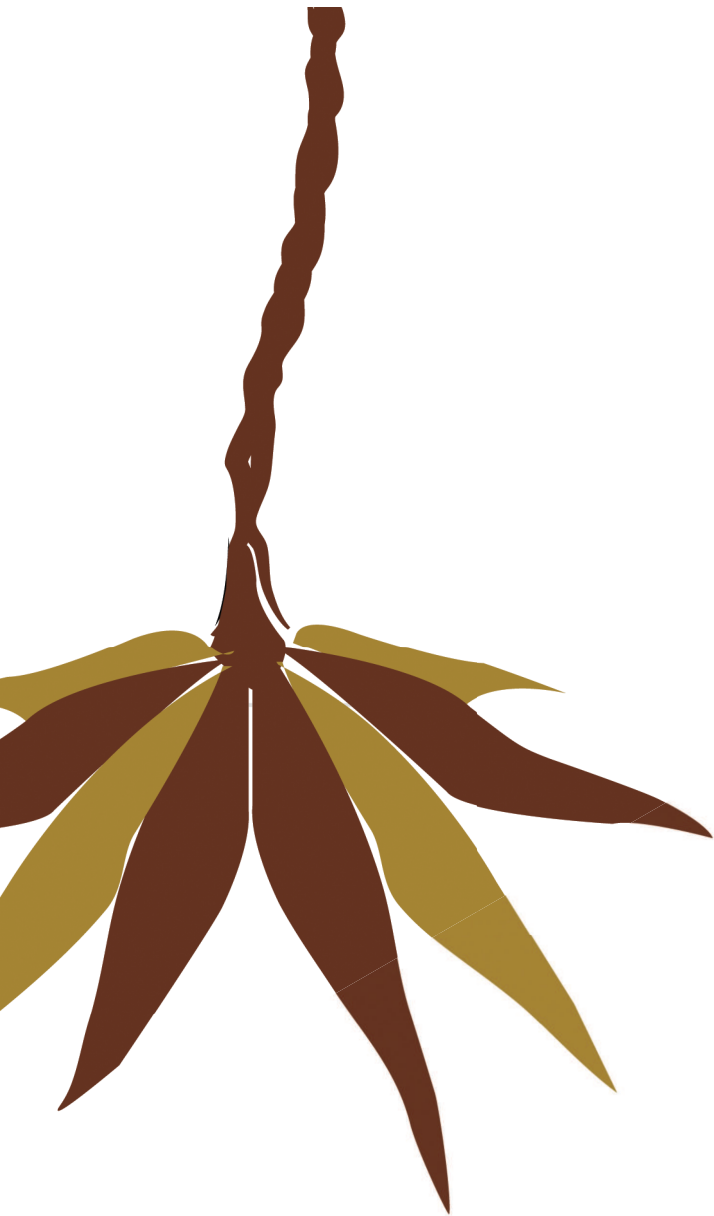
Continua...

Tabela 1. Continuação.

IG (ano do registro)	Classificação ¹	Produto	Estado/região
Linhares (2012)	IP	Cacau em amêndoas	ES/Sudeste
Paraíba (2012)	IP	Têxteis em algodão natural colorido	PB/Nordeste
Região de Salinas (2012)	IP	Aguardente de cana tipo cachaça	MG/Sudeste
Porto Digital (2012)	IP	Serviços de tecnologia da informação	PE/Nordeste
Altos Montes (2012)	IP	Vinhos e espumantes	RS/Sul
Divina Pastora (2012)	IP	Renda de agulha em lacê	SE/Nordeste
São Tiago (2013)	IP	Biscoitos	MG/Sudeste
Alta Mogiana (2013)	IP	Café	SP/Sudeste
Mossoró (2013)	IP	Melão	RN/Nordeste
Cariri Paraibano (2013)	IP	Renda renascença	PB/Nordeste
Monte Belo (2013)	IP	Vinhos e espumantes	RS/Sul
Piauí (2014)	IP	Cajuína	PI/Nordeste
Rio Negro (2014)	IP	Peixes ornamentais	AM/Norte
Microrregião de Abaíra (2014)	IP	Aguardente de cana do tipo cachaça	BA/Nordeste
Pantanal (2015)	IP	Mel	MS/MT/Centro-Oeste
Farroupilha (2015)	IP	Vinho fino branco Moscatel, vinho Moscatel espumante, vinho frisante Moscatel, vinho licoroso Moscatel, mistela simples Moscatel, brandy de vinho Moscatel	RS/Sul
Maracaju (2015)	IP	Linguiça	MS/Centro-Oeste
Região de Mara Rosa (2016)	IP	Açafrão	GO/Centro-Oeste
Região das Lagoas Mandaú-Manguaba (2016)	IP	Bordado filé	AL/Nordeste
Cariópolis (2016)	IP	Goiaba	PR/Sul
Região de Pinhal (2016)	IP	Café verde e café torrado e moído	SP/Sudeste
Região São Bento de Urânia (2016)	IP	Inhame	ES/Sudeste
Marialva (2017)	IP	Uvas finas de mesa	PR/Sul
São Matheus (2017)	IP	Erva-mate	PR/Sul
Oeste do Paraná (2017)	IP	Mel de abelha	PR/Sul
Cruzeiro do Sul (2017)	IP	Farinha de mandioca	AC/Norte

¹DO: denominação de origem; IP: indicação de procedência.

Fonte: INPI (2017).



A maioria das IGs envolve produção em pequena escala e vários critérios são avaliados para as concessões. Primeiro, a qualidade de cada produto é bem conhecida e comprovada por prova documental da notoriedade, podendo incluir dados de documentos, jornais, artigos ou outros registros. Em segundo lugar, foi comprovado com dados objetivos que os produtos são diferenciados dos de outras regiões, como por exemplo, pela sua composição. Em terceiro lugar, a qualidade, reputação ou outras características de cada produto foram comprovadas como originárias das respectivas áreas geográficas (clima, solo) e/ou de fatores humanos da região, tais como métodos de produção exclusivos (INPI, 2000).

Em termos regionais, verifica-se que a região Sudeste possui 36,4% dos produtos nacionais reconhecidos no Inpi como IG, seguida da região Sul (aproximadamente 31%) e Nordeste (21,8%), totalizando 89,4%. Por duas vezes uma única IG abrange dois estados. Primeiramente a do Vale do Submédio São Francisco para uvas de mesa e manga, oriundas da região sertaneja entre o oeste do Estado de Pernambuco e norte da Bahia, mas descritas no Inpi como do Nordeste, e atualmente a IG do Pantanal para mel do Mato Grosso do Sul e Mato Grosso, no Centro-Oeste. Desde 2011 as regiões Centro-Oeste e Norte do Brasil receberam reconhecimentos no Inpi como IG, sendo

cada uma com 5,4% do total de registros nacionais.

Potencial de produtos da Amazônia para concessão de IG

A IG é uma nova oportunidade de mercado a ser explorada para os produtos amazônicos, além de acrescentar um diferencial competitivo importante para as populações tradicionais (ribeirinhos, indígenas e quilombolas), que cultivam produtos exóticos e regionalizados e, por isso, merecem ser identificados e valorizados (AGRA, 2012).

Gollo e Castro (2008) descrevem que o Brasil possui um grande potencial para IGs tendo em vista o número de áreas geográficas com produtos tipicamente reconhecidos, merecendo destaque os da Amazônia. Isso porque as IGs são alternativas para o desenvolvimento de regiões que possuem uma identidade com produtos distintivos, como é o caso da Amazônia.

Além disso, como relatado por Pérez (2009), na Amazônia Brasileira ocorrem aproximadamente 13.800 espécies de plantas vasculares, das quais 17% são reportadas somente para o Brasil. Entretanto, das IGs atualmente registradas, apenas três são da região Norte do

Brasil: a) região do Jalapão do Estado do Tocantins com o artesanato em capim dourado; b) peixes ornamentais do Rio Negro, Amazonas; e c) mais recentemente a farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul, Acre.

Lima et al. (2007) citam como incipientes todas as ações que têm sido feitas para alterar a matriz produtiva da Amazônia. E ainda complementam que produtos oriundos da natureza amazônica são considerados com extremo valor agregado simplesmente pelos créditos identificados pela sua origem. Como cita Brasil (2009), notoriedade é a fama ou a reputação que um produto ou serviço tem em função de suas qualidades (ou renome) reconhecidas pelos consumidores. Ela pode estar ligada, por exemplo, a uma marca, a um produtor, ou a uma região, como é o caso das IGs, que sempre se reportam a uma região ou localidade. Ressalta-se que a notoriedade está relacionada com o reconhecimento pelo público.

O produto ou serviço precisa se consolidar no tempo para que adquira notoriedade. Assim, a notoriedade está intimamente ligada à história do produto ou do serviço e da sua região de origem. Uma ação interinstitucional pode contribuir efetivamente para a valorização e conservação da diversidade social e biológica nos produtos da Amazônia (SILVEIRA, 2009).

Potencial da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul

A “farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul”, produzida por agricultores familiares na Regional do Juruá, Acre, é reconhecida em todo o estado como um produto artesanal de qualidade e de preferência pelos consumidores (ÁLVARES et al., 2012a). Não é só a origem geográfica que lhe confere o caráter singular, o que levou a uma “indicação de procedência”, mas o fato de ser um produto típico relacionado com fatores naturais, culturais e históricos, tornando-o diferenciado das farinhas amazonenses (EMPERAIRE et al., 2012).

Relatos apontam (EMPERAIRE et al., 2012) que a produção de farinha na região do Juruá teve início depois de 1920, quando o extrativismo da borracha amazônica começou a sofrer os efeitos da concorrência das plantações asiáticas. Velthem e Katz (2012) citam que esse processo pode ter se fortalecido a partir dos anos 1980, quando o preço da borracha já não era mais competitivo e uma parcela dos seringueiros deixou os seringais e as colocações para se estabelecer em frentes de colonização agrícola.

No caso da “farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul”, considera-se, além dos aspectos econômicos, o respeito aos

costumes e tradições das populações locais. Além do reconhecimento da sua notoriedade pelos consumidores, sabe-se que existe um “saber-fazer” diferenciado, fruto de um conhecimento regional de décadas (ÁLVARES et al., 2012b), com origem de técnicas nordestinas e elementos de tradição secular original indígena tanto do Nordeste quanto da Amazônia (KATZ et al., 2008).

Assim a “farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul” tem ganhado valor comercial em escala regional e nacional por seu sabor e qualidade (SILVEIRA, 2009). O produto adquiriu reputação por qualidades que se revelam no paladar e em decorrência das características que apresenta. No Vale do Alto Rio Juruá, a elaboração de padrões de qualidade para a farinha de mandioca está diretamente relacionada com as representações e as práticas dos agricultores locais, englobando toda a cadeia produtiva, do cultivo da mandioca à comercialização da farinha (VELTHEM; KATZ, 2012).

O processo de produção da farinha, segundo Silveira (2009), juntamente com o hábito de consumo, pode ser considerado como patrimônio coletivo das populações do Alto Juruá. Ambos, modo de produção e consumo, são compartilhados e tidos como referência histórico-geracional para as referidas populações.

Na concepção de qualidade, outros condicionantes, além da higiene ou da uniformização do produto, são igualmente importantes (VELTHEM; KATZ, 2012). De fato, Álvares et al. (2012b; 2016) apontaram que o processamento tem maior influência na qualidade da farinha do que a variedade da mandioca utilizada. Além disso, o produto obtido diretamente nas casas de farinha da região vem alcançando padrões de qualidade e se adequando às exigências da legislação vigente (SOUZA et al., 2008).

Em face desse reconhecimento, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) identificou a região como potencial para a indicação geográfica por meio da Coordenação de Incentivo à IG de Produtos Agropecuários (CIG), que possui um trabalho de identificação das regiões com potencial IG do Brasil (BRASIL, 2016). A CIG atualmente faz parte da Coordenação Geral de Qualidade e Origem (CGQO), que por sua vez integra o Departamento de Sistemas de Produção e Sustentabilidade (Depros) da Secretaria do Produtor Rural e Cooperativismo (SPRC). Criada em 2005, a CIG coordenou anos mais tarde ações para um levantamento inicial nas cinco regiões do País, a fim de identificar produtos potenciais passíveis de reconhecimento por IG, tendo em vista o início de uma disseminação maior do conceito no Brasil. Os produtos foram levantados devido à importância social, cultural e econômica para suas regiões e possibilidade de atendimento aos requisitos

específicos para proteção via IG. Dentre os produtos pesquisados na região Norte estava a farinha de mandioca no Acre.

Assim, diversas instituições uniram esforços para o fortalecimento desse ativo de inovação por meio do reconhecimento da IG, dentre elas: a) Central das Cooperativas dos Produtores Familiares do Vale do Juruá (Central Juruá); b) Superintendência Federal de Agricultura no Acre (SFA-AC/Mapa); c) Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Acre); d) Secretaria de Estado de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar (Seaprof); e) Secretaria de Estado de Desenvolvimento Florestal, da Indústria, do Comércio e dos Serviços Sustentáveis (Sedens); f) Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae); g) Departamento do Patrimônio Histórico e Cultural do Estado do Acre (DPHC/FEM); h) Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Acre (Idaf); i) Universidade Federal do Acre (Ufac); e j) Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB).

Desde 2008 reuniões de sensibilização, palestras, cursos e divulgações na mídia são realizados com o objetivo de apoiar as organizações de agricultores locais no desenvolvimento, reconhecimento e registro de IG. Em maio de 2011 foi criada, em Cruzeiro do Sul, a Central das Cooperativas dos Produtores Familiares do Vale do Juruá (Central Juruá), atualmente composta por quatro

organizações de agricultores rurais, sendo três cooperativas e uma associação, fortalecendo a idealização de IG como instituição jurídica. Entre as atividades do estatuto da Central Juruá está a solicitação de IG da região produtora de farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul. Em outubro de 2011, durante uma reunião de trabalho promovida pela Embrapa Acre, os produtores deram início à redação dos documentos necessários para essa solicitação, tais como o regulamento de uso do modo de fabricação do produto e o resgate histórico com o auxílio do Departamento de Patrimônio Histórico e Cultural do Acre. Em meados de 2012 foi formado o Conselho Regulador, composto por representantes de várias instituições do estado, que discutiu a melhor forma de solicitar essa IG e regular a posterior qualidade do produto durante a comercialização.

Vários critérios essenciais para obtenção da IG foram atendidos, tais como: a) identificação do produto; b) organização dos agricultores; c) definição da delimitação geográfica da região; d) regulamento de uso; e) estudo histórico-cultural da região; f) constituição do Conselho Regulador; e g) aprovação de uma logomarca que identifique o produto (Figura 1). Em outubro de 2015 o pedido de IG “Cruzeiro do Sul” para o produto farinha de mandioca foi depositado no Inpi pela Central Juruá e em 2017 foi concedido.



Figura 1. Representação gráfica da IG Cruzeiro do Sul para o produto farinha de mandioca.
Ilustração: Bruno Imbroisi

Paralelamente, a Embrapa Acre participou do processo de atualização da legislação brasileira para a farinha de mandioca. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento publicou a Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011, que pode melhor contribuir para a inserção do produto no mercado nacional, trazendo competitividade ao setor.

A Embrapa Acre contribuiu para o processo de georreferenciamento das unidades de produção, classificando e analisando a qualidade físico-química da

farinha de mandioca de 138 casas de farinha em toda a Regional do Juruá dentro do Estado do Acre. Nesse trabalho foram georreferenciadas 904 casas de farinha e o perfil prioritário identificado desse produto foi de “farinha seca, grossa, tipo 1”, pelos padrões de qualidade exigidos na legislação brasileira vigente (ÁLVARES et al., 2011).

Recentemente finalizou o projeto de pesquisa e desenvolvimento “Farinha de Cruzeiro do Sul: fortalecimento da agricultura familiar e indicação geográfica

do Território da Cidadania do Vale do Juruá, Acre”, executado pela Embrapa Acre e instituições parceiras, como Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Acre (Sebrae), Secretaria de Estado de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar do Acre (Seaprof), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e cooperativas de produtores de farinha. Os trabalhos e os resultados até agora obtidos são oportunos e por isso foram aproveitados, junto com outros documentos, para embasar o pedido de reconhecimento da indicação geográfica pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi). Para que isso se concretizasse, diversas instituições se associaram no sentido de apoiar essa indicação geográfica, concedida em 2017. A IG Cruzeiro do Sul é a terceira concedida para a região Norte e a primeira para a farinha de mandioca, representando muito para os agricultores familiares da região.

Conclusão

O Sebrae, Embrapa Acre e outras instituições continuam realizando ações no sentido de fortalecer essa iniciativa de desenvolvimento sustentável dos produtores familiares da Regional do Juruá, como forma de agregação de valor ao produto, valorização dessa atividade tradicional da região e estímulo da confiabilidade dos consumidores no momento da aquisição do produto.

A obtenção da IG para farinha de mandioca produzida na região de Cruzeiro do Sul foi de suma importância para agricultores e consumidores do Acre, uma vez que farinhas produzidas em outras regiões do estado são comercializadas clandestinamente como “farinha de Cruzeiro do Sul” para atrair os consumidores pela fama e qualidade do produto (ÁLVARES et al., 2012a). A maioria das IGs envolve produção em pequena escala (INPI, 2000). Assim, ao contrário do que temem alguns, a obtenção da IG da farinha de Cruzeiro do Sul não causará danos ambientais e perda da biodiversidade agrícola, pois não implica necessariamente no aumento da área plantada. Ao contrário, os produtores locais já reconhecem que para fazer uma farinha “de primeira”, como eles a chamam, não se pode produzir muito, mas sim com zelo, qualidade e conhecimento que lhes são peculiares.

Referências

AGRA, K. L. O. A importância da indicação geográfica à gestão e comercialização de ativos intangíveis das populações tradicionais amazônicas. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS, 2., 2012, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: [s.n.], 2012.

ÁLVARES, V. S.; MIQUELONI, D. P.; NEGREIROS, J. R. S. Variabilidade físico-química da farinha de mandioca do Território da Cidadania do Vale do Juruá,

Acre. **Revista Ceres**, Viçosa, MG, v. 63, n. 2, p. 113-120, 2016.

ÁLVARES, V. S.; PAPA, D. A.; GOMES, F. C. R.; SANTANA, A. S.; SOUZA, J. M. L.; SANTOS FILHO, M. D. C.; SANTIAGO, A. C. C. **Perfil da produção de farinha de mandioca artesanal no Território da Cidadania do Vale do Juruá, Acre**. Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2001. 50 p. (Embrapa Acre. Documentos, 121).

ÁLVARES, V. S.; MACIEL, V. T.; SOUZA, G. S.; MONTILHA, H. F. D. Potencial da indicação geográfica da região produtora da farinha de Cruzeiro do Sul, Acre. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS, 2., 2012, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: [s.n.], 2012a.

ÁLVARES, V. S.; MIQUELONI, D. P.; MACIEL, V. T. Importância do modo de produção na manutenção do padrão de qualidade da farinha artesanal de Cruzeiro do Sul, Acre. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS, 2., 2012, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: [s.n.], 2012b.

ARRUDA, M. A inserção de produtos no mercado. **Revista Sebrae**, Brasília, DF, n. 6, set./out. 2002.

BRANDÃO, F. S.; CEOLIN, A. C.; CANOZZI, M. E. A.; RÉVILLION, J. P. P.; BARCELLOS, J. O. J. Confiança e agregação de valor em carnes com indicação geográfica. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, Belo Horizonte, v. 64, n. 2, p. 458-464, 2012.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de Propriedade Intelectual & inovação no agronegócio: módulo II: indicação geográfica**. Brasília, DF: MAPA; Florianópolis: SEAD/UFSC/FAPEU, 2009. 418 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Desenvolvimento sustentável - indicação geográfica: produtos potenciais**. 2016. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica>>. Acesso em: 27 abr. 2016.

EMPERAIRE, L.; ELOY, L.; CUNHA, M. C.; ALMEIDA, M. W. B.; VELTHEM, L. H. van; SANTILLI, J.; KATZ, E.; RIZZI, R.; SIMONI, J. S. D'une production localisée à une indication géographique en Amazonie: les enjeux écologiques de la production de farinha de Cruzeiro do Sul. **Cahiers Agricultures**, Paris, v. 21, n. 1, p. 25-33, 2012.

GOLLO, S. S.; CASTRO, A. W. V. Indicações geográficas no Brasil: as indicações de procedências já outorgadas e as áreas e produtos com potencial de certificação. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 46., 2008, Rio Branco, AC. **Amazônia, mudanças globais e agronegócios: o desenvolvimento em questão: anais**. Brasília, DF: Sober; Rio Branco, AC: Ufac, 2008.

INPI. **Indicações geográficas: pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento – última modificação em 25/10/2017**. 2017. Disponível em:

<<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 10 nov. 2017.

INPI. **Resolução nº 075/2000, de 28 de novembro de 2000**. Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas. Rio de Janeiro, 2000. 7 p.

KATZ, E.; EMPERAIRE, L.; VELTHEM, L. H. van; SIMONI, J. A farinha de Cruzeiro do Sul. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL, 2008, Florianópolis. **Perspectivas e desafios**: anais. Florianópolis: [s.n.], 2008.

LIMA, F. D.; GIESBRECHT, H. O.; LIMA, S. U. Indicação geográfica: agregação de valor aos produtos amazônicos. **T&C Amazônia**, Manaus, ano 5, n. 11, p. 42-48, 2007.

PÉREZ, E. L. A diversidade vegetal da Amazônia e o patrimônio genético mundial. In: BORÉM, A.; LOPES, M. T. G.; CLEMENT, C. R. **Domesticação e melhoramento**: espécies amazônicas, Viçosa, MG: Ed. da UFV, 2009. p. 39-52.

SILVEIRA, J. S. **A multidimensionalidade da valorização de produtos locais**: implicações para políticas públicas, de mercado, território e sustentabilidade na Amazônia. 2009. 392 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, DF.

SOUZA, J. M. L.; ÁLVARES, V. S.; LEITE, F. M. N.; REIS, F. S.; FELISBERTO, F. A. V. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca oriundas do município de Cruzeiro do Sul – Acre. **Publicatio UEPG: Ciências Exatas e da Terra, Agrárias e Engenharias**, Ponta Grossa, v. 14, n. 1, p. 43-49, 2008.

TONIETTO, J. **Vinhos brasileiros de 4ª geração**: o Brasil na era das indicações geográficas. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003. 8 p. (Embrapa Uva e Vinho. Comunicado técnico, 45).

VASCONCELLOS, A. G.; ESQUIBEL, M. A.; LAGE, C. L. S. Proteção patentária de fitoterápicos no Brasil: um estudo sobre os depósitos de patentes ao longo da década de 90. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, Paulínia, v. 7, n. 1, p. 51-56, 2003.

VELTHEM, L. H. van; KATZ, E. A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi: Ciências Humanas**, Belém, v. 7, n. 2, p. 435-456, maio/ago. 2012.